

CHARDONNAY
2011
CORCOVA RESERVE
D.O.C. Mehedinți Corcova

Soi: Chardonnay 100%

Alcool: 13.4%

Aciditate: 5.61 gr/l

Zahăr rezidual: 2.22 gr/l

Originea strugurilor: Ferma Jirovel, Sat Jirov,
Comuna Corcova, Jud. Mehedinți

Tipul terenului: Brun luvic

Expoziția: Sudică

Altitudine: 250-300 m

Densitatea plantației: 5.555 plante / hectar

Perioada de recoltare: Septembrie 2011

Fermentația: Macerare - fermentare la temperatură
controlată.

Maturare: În butoaie din stejar timp de 6 luni

Temperatura de servire: 12-13°C

Culoare: Galben deschis cu reflexii argintii

Note de degustare: Un vin cu personalitate, cu nuanțe de citrice,
unt și migdale armonios asamblate, ce îi conferă un grad de complexitate ridicat.
Finalul este plăcut, ușor condimentat și cu atât mai favorabil unor asocieri
gastronomice îndrăznețe.

Recomandări culinare: Aperitive, pește, fructe de mare.

